



ニュースリリース

2002.10.7 食品新聞

年産設備600t来春完成

食品開発展02でPR

フジ日本精糖「高純度イヌリン」

フジ日本精糖（本社・東京、渡辺彰三社長）は、世界初の製法により砂糖から造られた「高純度イヌリン（商品名・フジFF）」に力を入れる。来春5月には清水工場で年産600tの設備が完成することから、これを機に健康補助食品事業の柱の一つとして捉え、その機能性の開発や生理活性データ等の充実を図り、機能性食品素材として本格的に育成強化していく方針だ。

イヌリンは脂肪の代替機能を持ち、生活習慣病の予防効果及び食べ物の食感改善効果等があるといわれる水溶性食物繊維。同社では今春3月の健康博覧会に次いで今月9日から11日まで東京ビッグサイトで開催される第13回「食品開発展2002」に出展（同社のブースは東3ホール「H-244」）しPR促進に努める。

食品開発展では、食品製造業者を中心としたユーザー及び一般消費者に、これらの機能を紹介すべく、「フジFF」を配合した商品例として豆乳ゼリーやビスケットの試食を行い、同時に「カラダにうれしいシリーズ」等の健康をテーマとした健康補助食品を紹介する予定。